



Kjekkjøtseminar

Norddal

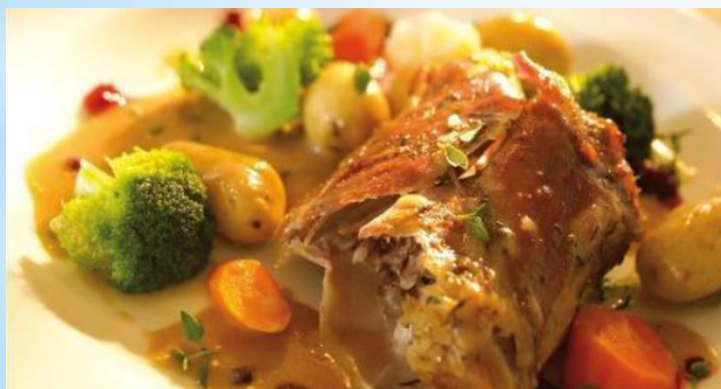
28.-29. april 2015

Workshop
Erfaringsutveksling
Gardvitjing
Lokal mat



Petter Melchior og kjea

Seminaret er eit samarbeid mellom
Fylkesmannen i Møre og Romsdal,
Stranda kommune, Norddal kommune
og The Happy End-Norddal



Kjekkjøt på Petrines Gjestgiveri

Mange geitebønder ynskjer å fore fram kjea sine, men det er knytt mykje usikkerheit til lønsemda og marknaden for småkje. Nokre entusiastiske geitebønder har likevel funne ein interessant marknad for kjekkjøt.

På seminaret ynskjer vi å formidle desse erfaringane, og setje fokus på korleis ein kan nytte den fantastiske råvara på nye måtar.

Program kjekjåtseminar tysdag 28. april

- 1100 *Innsjekking på Petrines Gjestgiveri*
- 1130 *Lokalmatlunsj på Petrines Gjestgiveri*
- 1300 *Seminarstart på Norddalstunet*
Velkomsthelsing v/ jordbrukssjefane i Stranda og Norddal
- 1315 *Vi lyttar til erfaringar frå lokale geitebønder*
- Petter Melchior frå Norddal
- Eva Fjørstad frå Stranda
- 1400 *Erfaringar med vidareforedling og sal i aust og vest*
- Kai Valbjør frå Valbjør Gard i Vågå
- Bjørn Nygård frå Kandal Kjøtt på Sandane
- 1500 *Ordet fritt! Vi utfordrar reiseliv og foredlingsbedrifter.*
- 1530 *Pause med kaffi og lokale geiteprodukt*
- 1600 *«Seterveilederen» - Norsk Seterkultur sitt unike oppslagsverk*
for småskalaprodusentar.
- 1630 *Kjekjåt - Gourmetmat eller problemavfall?*
Vi spør Nils Henning Nesje- kokk med respekt for gode råvarer
- 1700 *Verdsarv, lokalmat og Grøn Fjord v/Inge Bjørdal*
- 1730 *Oppsummering og førebuing til workshop neste dag*
- 1900 *Kjekjåtmiddag på Petrines Gjestgiveri*
- 2100 *Kjellarvitjing med heimebrygg og «lokale handtrykk» hos*
Ingvild Hansen Nystad og Martin Nystad på Fjellgarden Gjæra.
- 2300 *Felles skyss attende frå Fjellgarden Gjæra*



Program kjekjøsseminar onsdag 29. april

Worshop

med dei gode hjelparane for landbruk og lokal foredling

- 0830 *Frokost og gardsvitjing i Melchiorgarden*
- 1000 *Rådgevingssapparat og foredlingsbedriftene presenterer seg*
Vi inviterer:
Nortura
Tine
Ole Ringdal
Tind Spekvarer
Innovasjon Norge
Landbruk Nordvest
Matnavet på Mære
Fjordhagen/Hoppid
Mattilsynet
- 1130 *Pause, utsjekk og påmelding til møtebørs på Norddalstunet*
- 1200 *Kreativ lunsj med lokale råvarer*
- 1300 *Møtebørs mellom produsentar, foredlingsbedrifter og reiseliv.*
Møtebørsleiar: Terese Jemtegård Moen
- 1500 *Ettermiddagskaffi og kortfilm om The Happy End - Norddal*
- 1500 *Avslutning og tankar om vegen vidare.*
v/Kirsti Indreeide hos Fylkesmannen i Møre og Romsdal



Kjekjøtseminar

Norddal

28.-29. april 2015

Workshop
Erfaringsutveksling
Gardvitjing
Lokal mat



Påmelding innan 10. april til:

Stranda Kommune, Næringsavdelinga, Tlf. 46411023
inge.bjordan@stranda.kommune.no

Norddal Kommune, Fjordhagen, Tlf. 92805659
post@fjordhagen.com.

Prisar

Dagpakke med lunsj Kr. 250,- pr. dag
Middag på Petrones Gjestgiveri Kr. 400,-
Overnatting i dobbeltrom Kr. 600,-
Overnatting i enkeltrom Kr. 900,-

Spørsmål om seminaret kan også rettast til Kirsti Indreeide
på e-post: fmmrkiin@fylkesmannen.no